

Cupcakes de frambuesa



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Anoqui



Descripción:

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Ingredientes para 8 personas :

- Para los cupcakes:
 - 200 g de harina
 - 100 ml de aceite de oliva suave
 - 200 g de azúcar
 - 3 huevos M
 - 1 cucharadita y media de levadura en polvo
 - 120 ml de leche
 - 3 cucharaditas de pasta de frambuesa
 - Para el relleno:
 - Mermelada de frambuesa
 - Para la crema:
 - 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
 - 1 cucharada de pasta de frambuesa
 - 1 cucharadita de leche
 - 300 g de azúcar glas
-

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180°. Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas de papel. Tamizamos la harina con la levadura química en un bol y reservamos. Batimos el aceite con el azúcar. Añadimos los huevos, uno a uno, batiendo hasta que se incorporen. Agregamos la mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que se incorpore. A continuación, añadimos la leche y volvemos a batir. Agregamos la otra mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos la frambuesa en pasta. Repartimos la mezcla en las cápsulas. Horneamos 22-25 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Tras dejar enfriar 5 minutos en el molde, traspasamos los cupcakes a una rejilla hasta que se enfrien por completo. Agujereamos los cupcakes con un descorazonador de manazas y los rellenamos con la mermelada. Para la crema:

Tamizamos el azúcar glas y lo colocamos en un bol junto con la mantequilla y la leche. Cubriendo el bol, batimos a velocidad baja un minuto. Después, subimos la velocidad y batimos al menos otros 5 - 7 minutos a velocidad alta. Incorporamos la frambuesa en pasta, batimos de nuevo y decoramos con la manga pastelera.